

## Feines aus der Ochsen-Küche

### Vorspeisen

<b>Cocktail von Grönland Crevetten</b> mit Cherry-Tomaten und Spargeln an Baumnuss-Dressing	17.50
<b>Dünn aufgeschnittenes Carpaccio vom Kaninchenrücken</b> mit Salatbouquet und Meerrettich-Dressing	18.00

### Salate

<b>Gemischter Salat</b>	10.50
<b>Bunter Saison-Blattsalat</b>	9.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> (je nach Saison)	11.00
Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert	Zuschlag 2.00

### Fisch

<b>Edlibacher Zuchtforelle</b> mit Spinat gefüllt und pochiert Safransauce und Wildreis-Mix	33.00
---	-------

## Suppen

**Klare Rindskraftbrühe** 10.50  
mit Gemüseeinlage und Cognac

**Crèmesuppe von Frühlingszwiebeln** 10.50  
mit knusprigen Bärlauch-Crostini

Suppen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

## Fleischlose Gerichte

**Dünne Nudeln an Dörrotomatensauce** Portion 24.00  
mit Knoblauch und Spargeln Vorspeise 15.50

## Grüne oder weisse Spargeln (EU), je nach Angebot

**mit luftiger Sauce Hollandaise** Vorspeise 18.00  
**als Portion in 2 Gängen serviert** Portion 27.50

**mit brauner Butter, Parmesan und Spiegelei** Vorspeise 18.00  
Portion 26.00

**dünn aufgeschnittener Bündner Rohschinken** als Beilage 8.50

Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

## Fleischgerichte

**Rosa gebratenes Entenbrüstchen** 34.00  
an Schalotten-Portweinsauce  
Bratkartoffeln und Brokkoli mit Mandeln

**Geschnetzeltes von Kaninchenfilets** 33.00  
an Rahmsauce mit Bärlauch  
Nudeln und Gemüse garnitur

**Médailles vom Lammnierstück** 42.00  
mit hausgemachter Laugenbrot-Kruste  
Bratkartoffeln und Blattspinat

**Gebratenes Pferdefilet** 37.00  
an rassischer Pfeffersauce  
Nudeln und Brokkoli mit Mandeln

**Schweinsfilet-Médailles im Speckmantel** 38.00  
an Rotweinsauce mit Gartenkräutern  
Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur

**Zarte Kalbsschnitzel an Morchelsauce** 39.00  
mit Lauchstreifen und Cognac  
Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur

Herkunftsdeklaration:

Kalb, Rind, Schwein

Lamm

Entenbrust

Kaninchen

Pferdefilet

Schweiz

Neuseeland

Frankreich

Ungarn

Irland

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit  
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

## Cordon bleu - Festival

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch, serviert mit einem schönen Gemüsebukett und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu auch mit Kalbfleisch zu.

Zuschlag 6.50

**Das Klassische** 32.00  
mit Schinken und Raclette-Käse

**Tessiner Art** 33.00  
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse

**Florentiner Art** 34.00  
mit Schinken, Blattspinat  
und zartschmelzendem Taleggio-Käse

**Bauernart** 34.00  
mit feingeschnittenem Rohess-Speck  
und rezentem Appenzellerkäse

## Rösti - Festival

<b>Gärtner-Rösti</b> mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	21.00
<b>Pizza-Rösti</b> mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella	21.00
<b>Speck-Rösti</b> mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	20.50
<b>Ochsen-Rösti</b> mit gebratenen Schweinsfilet-Médallions und hausgemachter Kräuterbutter überbacken knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen	35.00
<b>Grosse Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
<b>Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne</b> mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln Rösti und Brokkoliröschen	32.00

## Kalte Gerichte

<b>Salatteller mit frisch zubereiteten Salaten</b> und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim	17.00
<b>Wurstsalat</b> die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger, angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten	17.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> zusätzlich mit rassigem Bergkäse	19.50
<b>Kalter Fleischkäse</b> eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller	20.00
<b>Menzinger-Teller</b> mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter	21.00
<b>Appenzeller-Teller</b> Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion, Rohschinken und Appenzeller-Käse	24.50

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen.  
Schön, dass wir sie verwöhnen dürfen.

In unserer Küche wird vorwiegend mit frischen Produkten gearbeitet. Alle Suppen und Saucen sind hausgemacht. Ebenso die Desserts, ausser die Glace und Sorbets sind von Emmi.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. In der Karaffe servieren wir Ihnen Menzinger Quellwasser, mit oder ohne Kohlensäure. Auf Wunsch ist auch ein Schweizer Mineralwasser in der Glasflasche erhältlich. Die lokale Brauerei Baar versorgt uns mit ihren hochstehenden Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby ihrer Gastgeber. Auch hier ist einheimisches Schaffen prominent vertreten, aber den Genüssen der Weinwelt setzen wir keine geografische Grenzen.

Wir tun alles für Ihr Wohlsein - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser  
Claudio Miori, Küchenchef  
Svenja Bücken, Chef de service  
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

**Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.**